La Greggia

BORCIA

托斯卡纳 IGT 红葡萄酒 · 100% 桑娇维塞



色泽：深宝石红色，泛石榴红光泽

香气：果香丰富，涵盖红樱桃与小浆果，伴有甜香料及白胡椒气息

口感：清新活泼，咸鲜感突出，余味悠长持久

配餐建议：肉类菜肴、风味浓郁的意面与意式烩饭、野味及意式腌制肉类

葡萄园

海拔：100米

朝向：西南

土壤：含有较多碎石的黏土与石灰质土壤（galestrino）

整形与修剪方式：短梢修剪水平蔓式（Cordon）

酿造与陈酿

采收期：9月下旬至10月上旬

采收方式：人工采摘

发酵：在不锈钢罐中进行，采用自动淋皮工艺

发酵温度：28°C

发酵时间：12–14天

苹果酸-乳酸发酵：于11月在不锈钢罐中进行

陈酿：大木桶陈酿6个月，随后瓶中陈酿3个月

AZIENDA AGRICOLA LA GREGGIA

Via di Pozzo 190 · Tizzana · 51039 Quarrata (PT) · Italia

www.lagreggia.com · info@lagreggia.com